



Stracciatella Kuchen

Bei diesem Kuchen packen wir Stracciatella einfach mal in den Rührkuchen. Probiere es schnell aus, der Kuchen ist in 5 Minuten fertig gerührt und bereit für den Ofen.

Zutaten für eine Kastenkuchenform mit 25 cm:

100 g Margarine
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Saure Sahne (altern. Reste von Joghurt oder Schmand)
3 Eier
225 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Schokoraspeln

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Saure Sahne und Eier zugeben und unterrühren. Salz, Mehl und Backpulver mischen, zum Teig sieben und nur kurz bei niedriger Stufe verrühren.

Die Schokoraspeln vorsichtig mit dem Teigschaber unter den Teig ziehen. Eine Kastenkuchenform am besten mit Backtrennspray einfetten und den Teig einfüllen.

Den Kuchen bei 160°C Umluft für ca. 50 Min. backen, Stäbchenprobe machen, etwas in der Form auskühlen lassen und stürzen.

Hinweis:

Verwende bitte ausschließlich fertige Schokoraspeln, nur so bekommst du die Stracciatella-Optik in den Kuchen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de